

Le Ferre Autentico Il Denso IGP



Producent: **LE FERRE**
Rocznik:
Zawartość alkoholu: **0.0%**
Pojemność: **500 ml**
Region: **Puglia**
Rodzaj:
Kolor wina:
Styl:
Beczka:

Cena netto: **51.02 zł**
Cena brutto: **62.75 zł**

Ocet balsamiczny z Modeny „Il Denso” to wyjątkowy, gęsty produkt powstały z połączenia gotowanego moszczu gronowego i octu winnego, dojrzewający w dębowych beczkach. Charakteryzuje się niezwykłą strukturą i syropową konsystencją, która jest efektem powolnego procesu starzenia. W aromacie dominują bogate, słodko-kwaśne nuty z wyraźnym akcentem drewna i owoców, które są harmonijne, trwałe i intensywne. Nadaje potrawom szlachetnego charakteru, idealnie balansując między naturalną słodyczą a delikatną kwasowością. Sugestie kulinarne: jest niezwykle wszechstronnym dodatkiem, który najlepiej smakuje na surowo. Doskonale podkreśla smak dojrzewających serów (zwłaszcza Parmigiano Reggiano), grillowanych czerwonych mięs oraz pieczonych warzyw. Dzięki swojej gęstości rewelacyjnie sprawdza się jako wykończenie wykwintnych sałatek.
Data spożycia: 29.10.2029

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-autentico-il-denso-1235.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046